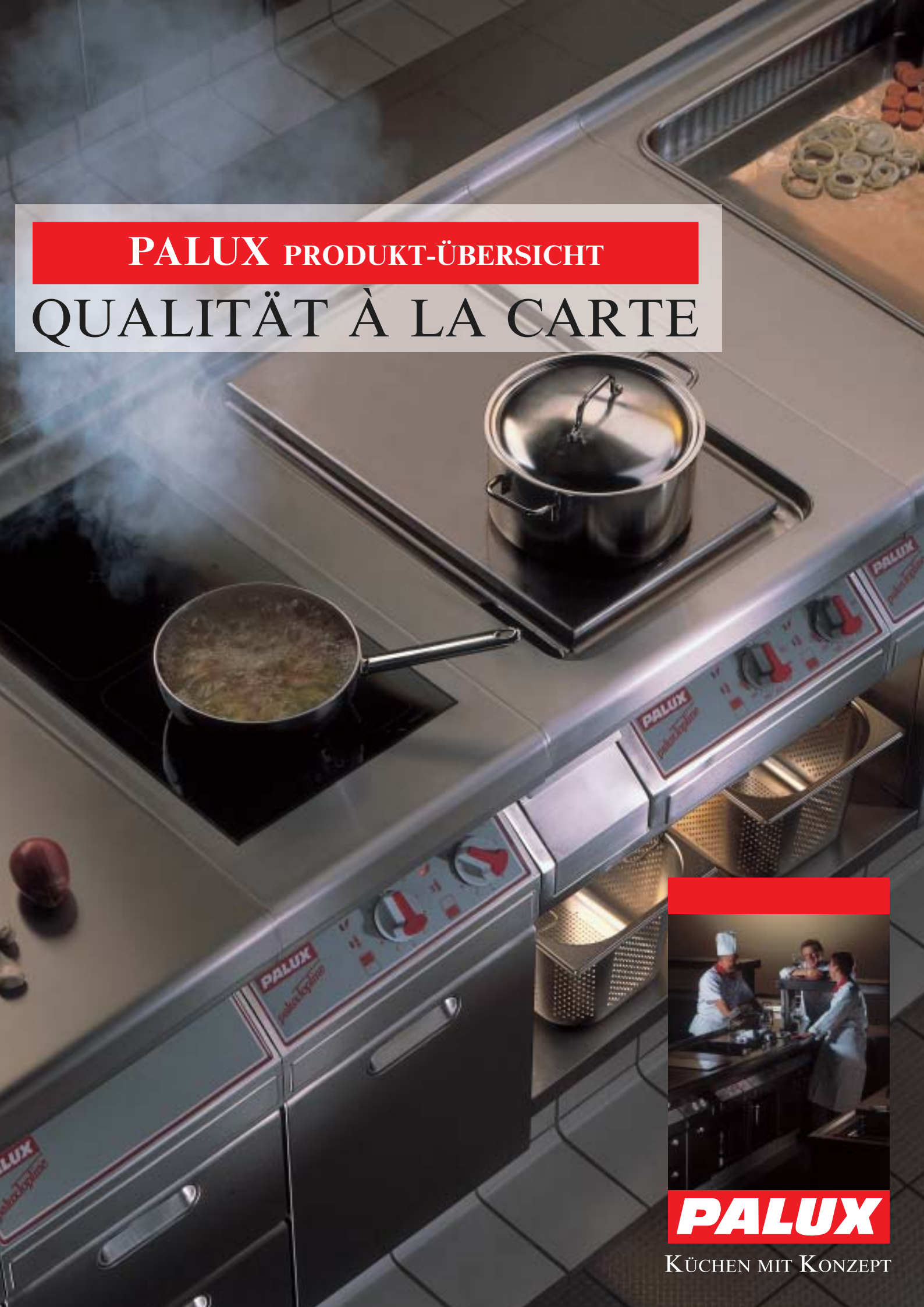


PALUX PRODUKT-ÜBERSICHT

QUALITÄT À LA CARTE



PALUX

KÜCHEN MIT KONZEPT

Willkommen in der Welt von PALUX – wir machen uns stark für Ihren Erfolg.

Seit mehr als 50 Jahren zählt PALUX zu den bedeutendsten Herstellern hochwertiger KÜCHENEINRICHTUNGEN für alle Bereiche der Gastronomie. Aus unserer langen Erfahrung als Komplettausstatter wissen wir, dass eine professionelle Küche immer eine Investition ist, die vorher gut durchdacht sein muss, um dem Kunden auch langfristig Erfolg zu garantieren. Deswegen begleiten wir von PALUX jedes Projekt von

- der individuellen **Beratung, Bedarfsanalyse und Konzeption,**
- über die maßgeschneiderte **Planung über CAD** und hochqualitativen **Fertigung,**
- bis hin zur professionellen **Montage und schlüsselfertigen Übergabe** der Küche – und sorgen für einen optimalen Start in der neuen Küche.

Heute engagieren sich rund 250 Mitarbeiter dafür, dass aus unterschiedlichen Gastrokonzepten wirtschaftliche Gesamtlösungen werden. Im Zentrum unserer Arbeit steht dabei immer der Kunde mit seinem ganz individuellen Profil. Und deswegen erwartet Sie bei PALUX

- eines der breitesten Produktprogramme für alle Betriebsgrößen und -typen,
- eines der dichtesten **Vertriebs- und Servicenetze** für professionelle Küchentechnik,
- ein Team von erfahrenen Praktikern, die das Projekt 'Küche' für Sie **auch vor Ort weiter begleiten** und betreuen,
- immer wieder **neue, marktgerechte Produktideen** aus der eigenen PALUX-Entwicklung.

Innovative Produktionsverfahren



Anwenderfreundliche Produktideen





Inhalt

PALUX Topline
Küchen mit Konzept 4

PALUX Topline
Twin-Go 6

PALUX
FunctionLine 8

PALUX BistroLine 10

PALUX
Cook'n Roll 12

PALUX Injection
Heißluft-Dämpfer 14

PALUX Spülsysteme 16

PALUX
Compact 18

PALUX Möbelsysteme
Ecoline/Topline 19

PALUX
Einrichtungsbeispiele 20

PALUX
Dienstleistungen 22

PALUX
Service-Leistungen 23

Kompletteinrichtungen nach Maß



Schulung, Training, Information



Das PALUX Topline Küchenkonzept: die neue Art, wirtschaftlich zu kochen.

Raumnutzung in Vollendung: das PALUX Topline Koch-Center in typischer, ergonomischer U-Form



Flächenbündige Verbindungen – Top-Hygiene



Geringe Wärmeabstrahlung – prima Klima



Hochglanzpolierte Bratflächen – einfachste Reinigung



Was ist ein Koch-Center?
Eine kompakte 'Küche in der Küche', in der der Produktionsablauf auf kleinstem Raum optimiert ist. Das Ergebnis:

- **kurze Laufwege**, perfekte Kommunikation, eigenverantwortliches Arbeiten, reduzierter Platzbedarf, Top-Ergonomie und höchster Bedienkomfort,
- **effektiver Personaleinsatz** durch bestmögliche Nutzung von Multifunktionsgeräten bei jeder Auslastungssituation,
- **rundum angenehmes Arbeitsklima** durch weniger Stress, weniger Leerlaufzeiten und modernste Gerätetechnik,
- **perfekte Hygiene** durch absolut reinigungsfreundliche Geräte und das patentierte Geräteverbindungssystem.

Fettarmes Braten, ...



... Kochen, Schmoren – ...



... alles in einem Gerät!

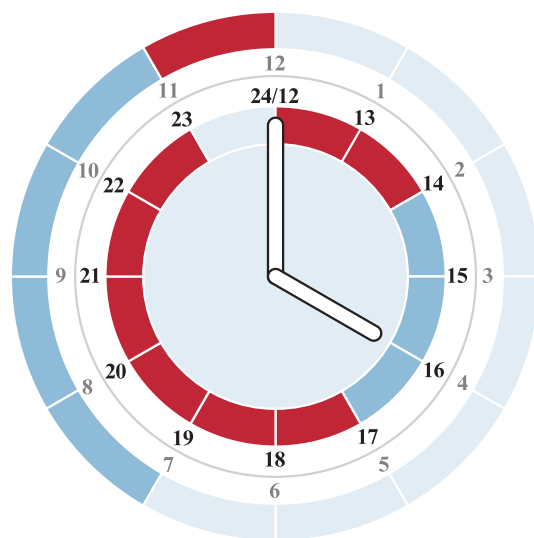


Die PALUX Topline Multifunktionsgeräte: nonstop im Einsatz.

■ Ein Gerät kann für mehrere unterschiedliche Zubereitungsarten rund um die Uhr eingesetzt werden – sowohl in der Vorproduktion als auch im à-la-carte-Geschäft.

■ Ein Multifunktionsgerät ersetzt viele andere – dadurch ist **mehr Platz in der Küche**, der **Gesamtanschlusswert der Küche wird reduziert**. Zusätzlich ist der Anschluss an ein Energieoptimierungssystem möglich.

■ **Weiter im Produktprogramm:** Induktionsherde, Gasherde, Vario Griller, Fritteusen, Frittenwanne, Vario Bräter Plus, Backofen GN 1 1/2, Wasserbad GN 1/1 und GN 2/1, Arbeitsplatten, variables Unterbausystem.



■ Vorproduktion

■ Endzubereitung

PALUX Topline Vario Bräter



PALUX Topline Vario Kocher



PALUX Topline Vario Herd



PALUX Topline Ceranherd



PALUX Topline Induktions-Wok



PALUX Topline Kochkessel



Die PALUX Topline Twin-Go: beidseitig nutzbar, doppelseitig bedienbar.

Optimale Arbeitsbedingungen durch höhengleiches Niveau aller Arbeitsbereiche in der PALUX Topline Twin-Go

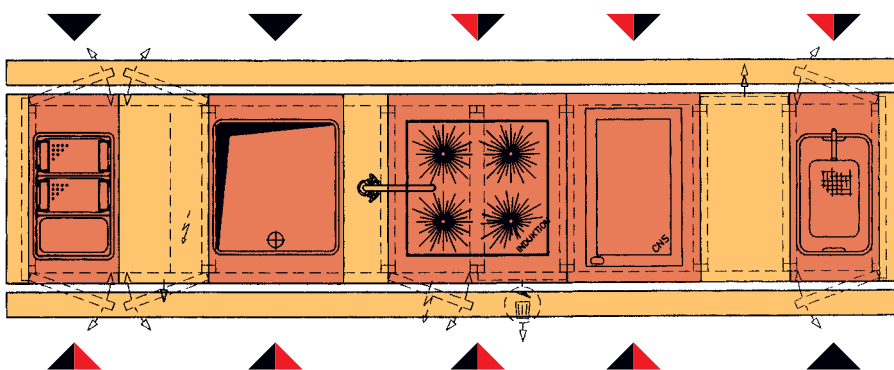


Praktisches Vorsatzbrett für eine zusätzliche, erweiterte Arbeits- und Anrichtefläche



Die ideale Topline-Lösung für begrenzte räumliche Verhältnisse: PALUX Topline Twin-Go, das kompakte Raumsparwunder, sorgt für maximalen Küchen-Output auf kleinster Fläche. Und das bedeutet:

- bei freier Aufstellung **rundum begehbar, beidseitig voll nutzbar und doppelseitig bedienbar**,
- extrem kurze Wege auch bei U-förmigem Aufbau in einer Koch-Center-Organisation,
- **modulare Systembauweise** mit individuell kombinierbaren **Multifunktionsgeräten**,
- absolute Ergonomie, da alle Arbeitsbereiche auf einem **einheitlichen Höhenniveau** liegen,
- **äußerste Hygiene** durch flächenbündiges Verbindungssystem und konsequente Radiusbauweise,
- **variables Geräteunterbauteilsystem** – auch doppelseitig nutzbar – mit verschiedenen Ausstattungsvarianten.



Arbeitsfläche Thermik Bedien- und Arbeitsseite Arbeitsseite



Das Zeichen für Effektivität auf kleinstem Raum: Topline Twin-Go.

Die Technik:

- Topline Twin-Go-Geräte zur beidseitigen Nutzung und mit **Bedienelementen auf einer oder zwei Seiten** – flächenbündig miteinander verbunden für **leichtes Handling** von Töpfen und Pfannen,
- absolut **energiesparend** im Einsatz,
- angenehmes Raumklima durch **geringe Wärmeabstrahlung**,
- **extrem reinigungsfreundlich** durch große Radien und tiefgezogene Becken und Wannen,
- **weiter im PALUX Topline Twin-Go-Programm:** Ceranherde, Gasherde, Induktions-Wok, Backofen GN 1 1/2, Wasserbad und Arbeitsplatten.

Bei freier Aufstellung rundum begehbar und beidseitig voll nutzbar: das PALUX Topline Twin-Go-System



PALUX Topline Twin-Go Vario Bräter



PALUX Topline Twin-Go Induktionsherd



PALUX Topline Twin-Go Vario Kocher GN 1/1



PALUX Topline Twin-Go Vario Herd



PALUX Topline Twin-Go Einbecken-Fritteuse



Die PALUX FunctionLine: funktional und leistungsstark!

Kompakt und leistungsstark: PALUX FunctionLine als Kochblock-Aufstellung mit umlaufender Sockelblende.



Kocher: schwenkbarer Flachrohrheizkörper für kurze Aufheizzeiten und optimale Energieübertragung



CNS-Herd: feingeschliffene CNS-Oberfläche mit U-Sammelrinne in Radiusausführung mit Ablauf



Die PALUX FunctionLine ist eine modulare Produktlinie, deren Einzelkomponenten je nach Betriebstyp, Größe und Anforderungen **variabel kombinierbar sind**.

■ **Höchste Funktionalität und Anwendungsvielfalt**, mit mehrfach einsetzbaren **Multifunktionsgeräten** und vielen praktischen Detaillösungen.

■ **Unterschiedlich aufbaubare Module:** als nützliche Einzelgeräte, Zeile an der Wand, Zeile oder Block frei im Raum.

■ **Umfangreiches Geräteprogramm:** Wasserbad, Kocher, Fritteusen, Bräter, Grill-Bräter, Kochfeld- und CNS-Herde, Ceranherde, Induktionsherde und -wok, Gasherde, Backofen und Arbeitstische.

Induktionsherd: Vielflächeninduktion für optimales Handling mehrerer kleiner Töpfe



Bräter: Die hochglanzpolierte Bratfläche garantiert gleichmäßige Brat- und Garergebnisse



Auch auf kleinstem Raum gut organisiert: die PALUX FunctionLine freistehend im Raum oder als Kochzeile an der Wand.



Ihre Pluspunkte auf einen Blick:

- **funktionale Technik** – leistungsstarke Standgeräte, energiesparend, ergonomisch, sicher und einfach zu bedienen,
- **Multifunktionsgeräte** für unterschiedliche Zubereitungsarten, rund um die Uhr nutzbar – für höheren Küchenoutput,
- **perfekte Hygiene** durch absolut reinigungsfreundliche Geräte und das bewährte, patentierte Verbindungssystem,
- montagefreundlich und **flexibel an- und ausbaufähig**,
- **viele verschiedene, kombinierbare Gerätevarianten** auf einheitlichem Höhenniveau,
- **hochwertig verarbeitet** aus Chromnickelstahl, extrem robust und langlebig,
- **höchste Wirtschaftlichkeit** durch energiesparende Techniken, geringste Wärmeabstrahlung der Geräte, **konsequente Reinigungsfreundlichkeit** und **perfekten Anwendernutzen**.

Bräter 600 auf dreiseitig geschlossenem Unterbau-Schrank



Kocher GN 1/1 auf geschlossenem Unterbau-Schrank mit Flügeltür



Induktionsherd 800 auf dreiseitig geschlossenem Unterbau-Schrank



CNS-Herd 800 auf dreiseitig geschlossenem Unterbau-Schrank



Doppelbecken-Fritteuse auf geschlossenem Unterbau-Schrank mit Flügeltür



PALUX BistroLine:

Modularität und Flexibilität!

PALUX BistroLine-Zeile Typ 2 als Systemaufstellung auf modularem Unterbau und mit Wandanschlussprofil.



Zweibecken-Fritteuse mit praktischem, im Becken schwenkbarem Flachrohrheizkörper



Bräter 600 – Wanne mit großer Bratfläche für beste Bratergebnisse, reinigungsfreundliche Radien



Die PALUX BistroLine als modulares Konzept für Flexibilität und wirtschaftliche Effizienz. Je nach Anforderung, Größe und Betriebstyp können die einzelnen Komponenten flexibel und variabel bis zu ganzen Systemanlagen kombiniert werden. Das vielseitige Programm bietet:

- **Flexibilität** durch modularen Aufbau und kompakte Rastermaße,
- **höchste Effizienz** durch leistungsstarke, energiesparende Geräte, auch multifunktional einsetzbar,
- **perfekte Reinigungsfreundlichkeit** durch glatte Oberflächen, Oberteile von Wannen und Becken nahtlos tiefgezogen und mit Radien,
- **bester Bedienkomfort** durch einfache Technik, Bedienung und Kontrolle der Gerätefunktionen,
- **hochwertige Verarbeitung** aus Chromnickelstahl, robust und besonders langlebig.

Kocher: nahtlos gezogenes Becken, reinigungsfreundliche Radien



BistroLine Steakgrill 400 mit schwenkbarem Heizkörper zur einfachen Reinigung der Wanne



Die Möglichkeiten:

In jedem gastronomischen Betrieb bestehen andere Ansprüche. Mit der PALUX BistroLine planen Sie Ihre Lösung ganz flexibel nach dem Baukastenprinzip.

■ **Leistungsstarke Einzelgeräte**, vielseitig und mobil nutzbar,
 ■ **Geräte auf modularem Unterbausystem** mit zwei Aufstellvarianten zur Wahl:

■ Bei **Typ 1 – Geräte allseitig abgekantet**, als mobiles Einzelgerät auf oben geschlossenem Unterbau für die individuelle Zusammenstellung je nach Anforderung. Zur Reinigung lassen sich die Geräte einfach entnehmen oder verschieben,

■ bei **Typ 2 – Geräte hinten aufgekantet und mit dichtem Geräteverbindungssystem**, Aufstellung auf variablem Unterbau als perfekte, bedarfsgerechte Gerätekombination.
 ■ Alle Geräte als **Einbaumodule BistroLine Plus** in eine **durchgehende Arbeitsfläche** integriert. Passende Unterbauten in unterschiedlichen Ausführungen ermöglichen so kundenspezifische Lösungen für kompakte Profiküchen oder als Aktionszeilen im Frontcooking.

Die **PALUX BistroLine** und **BistroLine Plus Einbaumodule** gibt es in 400 und 600 mm Länge als **umfangreiches Geräteprogramm**: Fritteusen, Frittenwanne, Kocher, Wasserbad, Bräter, Bratplatte, Steakgrill, Ceranherd, Induktionsherd, Induktionswok und Gasherd.

PALUX BistroLine Plus als Einbauvariante in durchgehender Arbeitsfläche auf dem modularen Unterbausystem.



BistroLine Zweibecken-Fritteuse für gesundes fettarmes Frittieren



BistroLine Kocher GN 1/1: Kochen, Garziehen und Warmhalten



BistroLine Bräter 600: Braten, Kochen, Dünsten, Schmoren



BistroLine Induktionsherd (1/2) zum Kochen und Braten



BistroLine Steakgrill 600 zum Grillen und Braten



BistroLine 2-Flammen Gasherd zum Kochen und Braten



Die PALUX Cook'n Roll: der trendbewusste Aktions-Baukasten.

PALUX Cook'n Roll ist ein flexibles System kompakter Auftischgeräte, das besonders einfach zu bedienen und sehr vielseitig in der Leistung ist. Damit bietet Cook'n Roll:

- **höchste Flexibilität** im Aktionsbereich durch die leistungsstarken, mehrfach nutzbaren und mobil einsetzbaren Auftischgeräte,
- **leicht transportable** Einzelkomponenten als mobile Aktionsküche 'vor Ort',
- besonders **platzsparend** durch kompakte Maße,
- einfachst zu bedienen,
- **ergonomische Arbeitshöhe** von nur 200 mm,
- **komplett aus hochwertigem Chromnickelstahl** gefertigt – dadurch langlebig und sehr reinigungsfreundlich,
- **modulare Systemlösung** mit gutem Preis-Leistungsverhältnis – dadurch auch optimal als Zusatzausstattung für Gastronomiebetriebe oder Basisausstattung für Filialisten,
- **umfangreiches Zubehörprogramm** und diverse **Unterbaumodule** für die Cook'n Roll Einbau-Variante.

Angebotsvielfalt in Aktion: die PALUX Cook'n Roll-Station als kompakte Komplettlösung mit multifunktionellen Einbaugeräten und Absaughaube.



Optimal für das Frühstücks-Buffet



Ideal für Aktionen und Events



Praktisch für Grill-Abende



Die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von Cook'n Roll:

- alle Bereiche der **Erlebnis-Gastronomie**,
- als Zusatzausstattung für jeden Gastronomiebetrieb zur Gestaltung von **Aktionen, Events oder Gartengeschäft**,
- als Basisausstattung für **Filialisten und Tankstellen**,
- die klassische **Kaufhaus-Gastronomie**,
- der traditionelle **Imbiss**,
- alle Arten des **Party-Service**,
- als Zusatzausstattung für Metzgereien und Bäckereien.

Die Cook'n Roll-Auftischgeräte:

- 13 leistungsstarke, leicht zu transportierende Geräte-Komponenten – als **mobile Auf-tischgeräte** oder **praktische Einbauvarianten**,
- Geräte zum Teil für mehrere **unterschiedliche Anwendungen** nutzbar,
- höchster Bedienkomfort,
- kurze Aufheizzeiten für **sofortige Betriebsbereitschaft**,
- **einfachste Reinigung** durch flächenbündige Verarbeitung und tiefgezogene Wannen,
- Überhitzungsschutz für noch mehr **Bediensicherheit**,
- **thermostatische Temperaturregelung** für optimale Brat- und Garergebnisse,
- geringe Anschlusswerte und **energiesparende Technik**.

Gut im Geschäft: die PALUX Cook'n Roll-Anlage als Einbauvariante



PALUX Cook'n Roll Bräter



PALUX Cook'n Roll Griddle Platte



PALUX Cook'n Roll Grillplatte



PALUX Cook'n Roll Ceranherd



PALUX Cook'n Roll Induktionsherd (1 oder 2 Zonen)



PALUX Cook'n Roll Induktionswok



PALUX Cook'n Roll Pasta-Kocher



PALUX Cook'n Roll Bain-Marie GN 1/1



PALUX Cook'n Roll Einbecken-Fritteuse



Die PALUX Injection Heißluft-Dämpfer: Garen nach Lust und Laune!

PALUX Injection Heißluft-Dämpfer gehören zu den **vielseitigsten Geräten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung**. Sie eignen sich perfekt für die Speisenvor- und zubereitung und machen im à la carte- wie im Bankettgeschäft eine gute Figur:

- zahlreiche Zubereitungsmöglichkeiten **ohne Ankochzeit**,
- ein **Höchstmaß an Kapazität** auf kleinstem Raum,
- **schonendes Garen** für hervorragende Speisenqualität,
- **hohe Wirtschaftlichkeit** durch optimalen Wareneinsatz,
- **Einsparungen** bei Energie-, Wasser- und Reinigungskosten.

Multifunktionelle Technik im Einsatz: PALUX Injection Heißluft-Dämpfer können immer optimal in den Arbeitsablauf integriert werden.



Ergonomische Bedientechnik, die gut aussieht und echt Spaß macht!



Variable Garraum-Nutzung für höchste Kapazität



Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für punktgenaues Garen



Einfach überzeugend:

- Variable Garraumnutzung für **höchste Kapazität und Flexibilität**.
- PALUX Frischdampfsystem für **schnelle Betriebsbereitschaft**.
- Integrierte Wärmerückgewinnung – **deutlich weniger Energie-, Wasser- und Betriebskosten**.
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für **punktgenaues Messen**.
- Intelligente Konstruktion für **optimale Anordnung** von Tür und Bedienoberfläche.
- Hygiene-Garinnenraum für **einfachste Reinigung**.
- Autoclean – **vollautomatische Reinigung** in 5 Stufen.

Wärmerückgewinnung und Frischdampf-System für Wasser- & Energiekosten-Ersparnis



Autoclean – Hygiene auf Knopfdruck, vollautomatisch in 5 Stufen



Die Produktpalette:

PALUX Injection Heißluft-Dämpfer gibt es für jede Kapazität – vom kompakten Tischgerät 6 x GN 2/3 bis zum Standgerät 20 x GN 2/1, in Elektro und Gas sowie in unterschiedlichen Ausstattungsvarianten.

Das **Topmodell der Serie GXC** bietet dank innovativer Technologie und Bedienoberfläche extra **Nutzen und Komfort**.

■ **Touchpanel** für spielende Handhabung: Per Touch auf die Pfeiltasten geben Sie Garverfahren, Temperatur und Feuchte in den verschiedenen

Klimazonen ein. Perfektes Garraumklima, in einem Schritt programmiert!

■ **Farbmonitor** für vollen Überblick: Der interaktive Monitor mit großen Display-Anzeigen zeigt exakt, was im Garinnenraum abläuft.

■ **Glaspanel mit Sensortasten** für grenzenlose Möglichkeiten: Einfach antippen und die zahlreichen Zusatzfunktionen sind aktiviert – gespeicherte Garprogramme, Garschritte in Kombination, Sonder- und Favoriten-Programme. Am Monitor lesen Sie ab, welche Aktion gerade läuft.

Die **Basis-Serie GXA mit übersichtlicher Folientastatur und Drehknöpfen** bietet alle Funktionen für die konventionellen Zubereitungsarten inklusive Kerntemperaturregelung. **Geräte der Serie GXB** verfügen über mehr Komfort – wie Multifunktionstaste für Zusatzfunktionen, Klima-Aktiv-Funktion, Wärmerückgewinnung und Garschrittkombinationen. PALUX bietet für jeden Betrieb die passende Gerätevariante und -größe. Umfangreiches Zubehör und Ergänzungen wie Unterbauten, Bankettsysteme, GN-Behälter, Bleche und Roste runden das Angebot ab.

PALUX GXB 623
mit 6 Einschüben für GN 2/3



PALUX GXA 611
mit 6 + 1 Einschüben für GN 1/1



PALUX GXB 1011 Gas
mit 10 + 1 Einschüben GN 1/1



PALUX GXC 1011
mit 10 + 1 Einschüben für GN 1/1



PALUX GXB 2011
mit 20 + 1 Einschüben GN 1/1



PALUX GXC 2021 mit 20 + 1
GN 2/1 bzw. 40 Einschüben GN 1/1



Die PALUX Geschirrspülssysteme der G-Serie: energiesparend, wirtschaftlich, leistungsstark.



Große Einschubhöhe, ideal z.B. auch für GN-Bleche



Große Radien im Tankinnenraum für besonders leichte Reinigung



PALUX Geschirrspülssysteme gibt es als Unterbau-, Durchschub- oder Eckmodell in vielen leistungsstarken Ausführungsvarianten und für jeden Bedarf. Die Pluspunkte:

- **hervorragende Spülergebnisse** durch rotierendes Spül- und Nachspülssystem,
- **optimale Filterung der Waschlauge** und **sparsamer Wasser- und Energieverbrauch**,
- **höchster Bedienkomfort** durch visualisierte, interaktive Bedienoberfläche, zusätzliche Abfragen, Einstellungen und Service-Informationen über die einheitliche Folientastatur,
- großer Spülinnenraum mit **hohem Geschirreinschub**,
- tiefgezogener Tankinnenraum und herausnehmbares Spül-system **für einfachste Reinigung**.

Doppel-Wascharm und Doppel-Flächen-Siebsystem, z.B. bei der Serie GSC 700



Übersichtliche Bedienelemente





Die GSC 600 als Eckmodell mit Zu- und Ablauftischen in Verbindung mit einer im Ablauf integrierten Gläser-spülmaschine GSC 400

Hygienisch und wirtschaftlich: die Gläser-spülmaschine GL



Kompakt und variabel: die Geschir-r-spülmaschinen der Serie GSC 400



Die Produktpalette:

- Gläser-spülmaschinen GL,
- Geschir-r-spülmaschinen der Serie GSC 400,
- Geschir-r-spülmaschinen der Serie GSL 500, GSC 600 und GSC 700 mit passenden Zu- und Ablauftischen,

und als passende Ergänzung:
 ■ Wasseraufbereitungssysteme sowie Reinigungs- und Spül-mittel mit Dosiersystemen.

GSL 500 in einer Durchschub-Spülorganisation



GSC 700 als Durchschubvariante mit Zu- und Ablauf-tischen und integrierter Spritzwand



Die PALUX Compact: enorm vielseitig – extra bedienfreundlich.

Die PALUX Compact ist besonders flexibel in der Aufstellung – je nach Raumsituation und Betriebstyp.



Saubere und praktische Geräteverbindungen mit U-Rinne



Gleichmäßige Brat- und Garergebnisse durch hochwertigen Spezial-Compensboden



PALUX Compact, die flexible Profiküche, kann als Zeile oder Block frei im Raum oder an der Wand aufgestellt werden und bietet dabei immer überzeugende Vorteile:

- **kompakte Modulbauweise** – die optimale Lösung auch bei begrenzten Platzverhältnissen,
- **angenehmes Arbeiten** durch optimale Gerätetiefe,
- zuverlässige, besonders langlebige und **leistungsstarke Gerätetechnik**,
- umfassendes Programm leistungsstarker, individuell kombinierbarer Thermikkomponenten **in Elektro und Gas**,
- bestens geeignet für die Vor- und Zubereitung **unterschiedlich großer Chargen**.

Höchste Reinigungsfreundlichkeit der Geräte



Top-Ergonomie, z.B. durch große Kochfelder für ein leichtes Handling von Töpfen und Pfannen



Die PALUX Möbelsysteme: perfekte Basis für Komplettküchen.

Perfekte Raumnutzung mit System: Das PALUX Topline Möbelprogramm bietet viel Stauraum und Arbeitsfläche für die gut organisierte Küche.



PALUX Möbelsysteme bieten ein **Maximum an Funktionalität** und **praktischem Nutzen** für die professionelle Küche: Die unterschiedlichen Elemente und Ausstattungsvarianten bei den Unterschränken, Kühl- und Tiefkühlelementen, Arbeitsplatten, Oberschränken und Borden sind die **ideale Basis für rundum perfekte Arbeitsabläufe in der Küche.**

Sie haben die Wahl zwischen zwei Systemen:

- **PALUX Ecoline** mit angekanteten Griffleisten und vielseitigen Arbeitsplatten-Einbauvarianten und
- **PALUX Topline** mit integrierten Griffmuscheln und Stoßleistenprägung sowie Arbeitsplatten mit patentiertem Verbindungssystem.

Gut aufgeräumt: GN-Behälter und Töpfe im modularen Unterbau



Das PALUX Möbelprogramm zeichnet sich aus durch

- **modularen Aufbau** – die Möbel sind enorm flexibel, vielseitig kombinierbar und lassen sich ganz individuell in jede PALUX Küche integrieren,
- **die selbsttragende Bauweise**, komplett aus hochwertigem Chromnickelstahl,
- **die einheitliche, ergonomische Arbeitshöhe** der Elemente,
- **den am Gastronorm-Maß** ausgerichteten Gesamtaufbau,
- **Ausstattungsdetails** wie absolut **glattflächige Schrankinnenräume**, im Rückwandbereich fugenlos, Schubladen mit Radien innen, glatten Verbindungen zwischen Arbeitsplatten und Geräten.

Alles an seinem Platz: PALUX Oberschränke räumen auf!



Gut organisiert: großzügige Warmabgabe mit Wärmebrücke



Arbeitsplatten nach Maß für perfekte Arbeitsabläufe und Top Hygiene!



PALUX Küchensysteme in der Praxis: maßgeschneiderte Lösungen ...

Wir von PALUX betrachten die Küche immer als komplexe Einheit, die den Anforderungen eines wirtschaftlich arbeitenden Gastronomiebetriebs in jeder Beziehung gerecht werden muss. Und die Erfahrung zeigt: Je individueller die Küche auf die jeweilige Betriebsart, die Personalstruktur und das Speisenangebot zugeschnitten ist, **umso höher ist schließlich auch die Produktivität der Küche.**

Deswegen bietet PALUX eine ganze Reihe unterschiedlicher, **langfristig investitionssicherer Küchenkonzepte**, mit denen der Gastronom sein ganzes Erfolgspotenzial ausschöpfen kann.

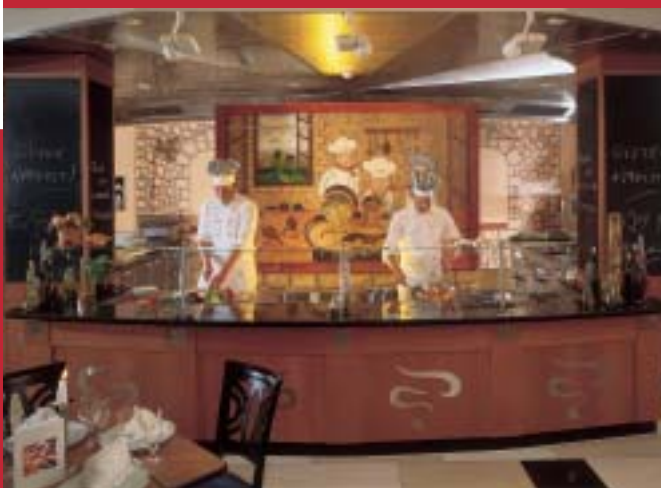
Das PALUX-Leistungsspektrum ist ideal für alle Betriebe

- der klassischen Gastronomie – vom Landgasthof bis zum Sterne-Restaurant,
- der Hotellerie,
- der Systemgastronomie,
- der Gemeinschafts- und Sozialverpflegung,
- der Grill- und Imbiss-Verpflegung und Selbstbedienung.

Ob in der klassischen Gastronomie oder Hotellerie – wenn es um professionelle Küchen geht, ist die PALUX Topline Küchentechnik immer in ihrem Element.



Beispiel PALUX Topline mit Front-Cooking in der internationalen Hotellerie



Beispiel PALUX Topline in der Systemgastronomie



... für jede Betriebsgröße und Betriebsart.



Beispiel PALUX Cook'n Roll
in der Verkehrsgastronomie



Beispiel PALUX Topline Multifunktionsgeräte
im Selbstbedienungsrestaurant



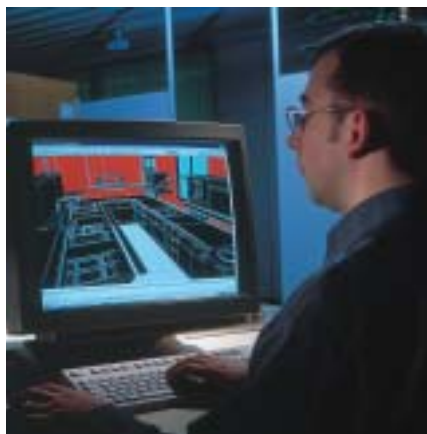
Beratung, Planung, Einrichtung, Service: Das PALUX Komplett-Programm ...

1. Beratung und Bedarfsanalyse

Unterschiedliche Gastronomie-Konzepte erfordern eine individuelle Analyse von **Betriebsstruktur, Speisenangebot, Gästeaufkommen**. Im Beratungsgespräch wird geklärt, wo jeweils Bedarf und Nutzen der neuen Küche liegen. Auf dieser Basis entstehen wirtschaftliche Gesamtkonzepte, die nicht nur exakt auf die betrieblichen Anforderungen zugeschnitten sind, sondern auch die persönlichen Ziele und Vorstellungen des Gastronomen berücksichtigen.

2. Konzeption und Planung

Alle PALUX-Partner sind erfahrene, mit den Küchenabläufen vertraute **Praktiker**, denen ein Team professioneller **Küchenplaner** und **Köche** beratend zur Seite steht. Die individuelle Planung jeder PALUX-Küche erfolgt über CAD, sodass sich der Kunde bereits im Vorfeld ein genaues Bild von der Gesamtkonzeption machen kann. So entsteht in enger Zusammenarbeit mit dem Kunden **'Wirtschaftlichkeit nach Maß'**.



3. Projektbetreuung

Damit die Erweiterung, der Umbau oder die Neuinstallation der Küche besonders zeit- und kostensparend abgewickelt wird, **betreuen wir von PALUX das Projekt bereits ab der Bauphase intensiv**. Als Dienstleister vor Ort überwachen wir zuverlässig die Installation der neuen Küche und setzen dabei auf die Zusammenarbeit mit allen beteiligten Fachhandwerkern.

4. Montage und Lieferung

Modernste Fertigungsmethoden ermöglichen die effiziente Herstellung **maßgeschneiderter** Küchen. Erfahrene PALUX-Mitarbeiter sorgen dann für eine fachgerechte Montage aller Küchenkomponenten, prüfen die Funktionalität und übergeben die Küche schließlich **'schlüsselfertig'** an den Kunden.

5. Schulung und Einweisung

Selbstverständlich machen wir die Köche direkt vor Ort mit der Funktionsweise der neuen Küche vertraut. Zusätzliche Schulungsmöglichkeiten bietet das eigens dafür eingerichtete **PALUX Praxis Forum**.

Das PALUX Leistungsspektrum im Überblick:

PALUX Topline
Küchen – realisiert als Koch-Center oder beidseitig nutzbarer Koch-Block (Topline Twin-Go).



PALUX Topline Multifunktionsgeräte für ein besonders rationelles und wirtschaftliches Arbeiten rund um die Uhr.



PALUX FunctionLine: als kompakte und funktionale Produktlinie, leistungsstark, ergonomisch und sicher.



... für Erfolg à la carte.

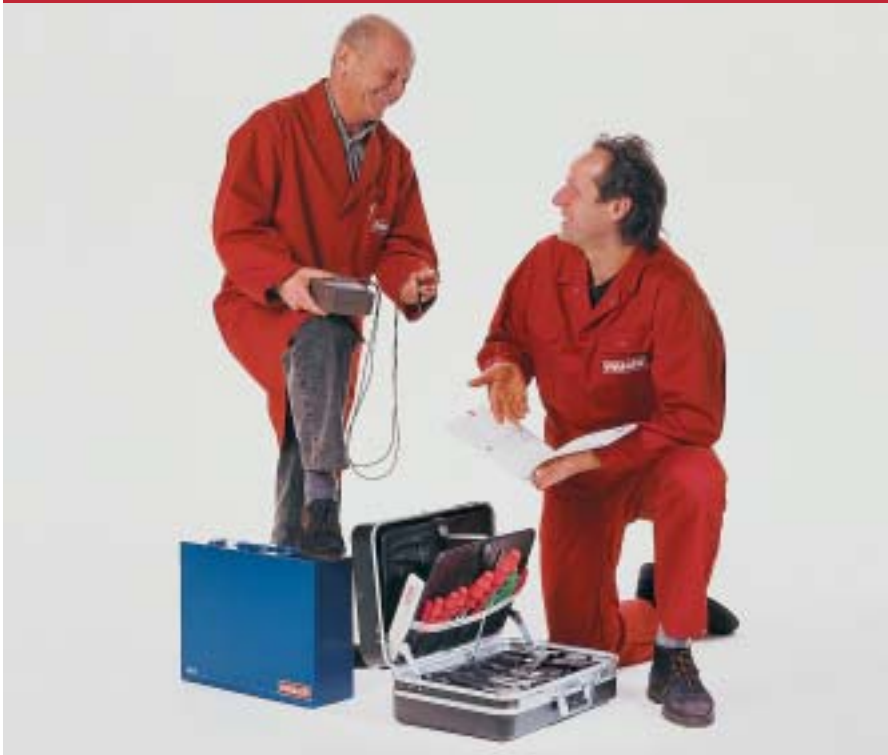
6. Serviceleistungen

Wir von PALUX lassen den Kunden auch nach dem Kauf einer Küche nicht alleine, sondern sorgen dafür, dass die Küche auch in Zukunft ein **Höchstmaß an Betriebssicherheit** bietet. Um die Kosten im Küchenbereich kalkulierbarer zu machen und Ausfälle zu vermeiden, bieten wir im Rahmen unseres Servicekonzeptes **unterschiedliche Vereinbarungen 'für alle Fälle'**:

- Der **Spot-Service** bietet alle Leistungen auf Abruf,
- der **Serviceplan** ist die Inspektion zur Früherkennung,
- der **Voll-Service** ist die ideale Absicherung gegen alle eventuellen Ausfallschäden.

Zusätzlich bietet PALUX einen Komplettservice im chemischen und wassertechnischen Bereich inklusive der entsprechenden **Wasseraufbereitungssysteme und Reinigungsmittel**.

Unser Service-Team steht Ihnen an 360 Tagen im Jahr zur Verfügung – schnell, fachkompetent und mit eigenem Ersatzteillager direkt vor Ort.



SPOT-SERVICE
(mit oder ohne Vereinbarung)

DIE PALUX SERVICE-VEREINBARUNGEN

SERVICEPLAN

VOLL-SERVICE

WASSER-AUFBEREITUNG UND REINIGUNGSMITTEL

PALUX

SERVICELINE



PALUX BistroLine: modular und flexibel, bis zu ganzen Systemanlagen kombinierbar.



PALUX Injection Heißluft-Dämpfer in unterschiedlichen Größen und Ausführungen. Für jeden Bedarf das passende Gerät.



PALUX Geschirrspülsysteme und Spülautomaten für alle Betriebsgrößen.

PALUX Küchen mit Konzept: immer eine gute Entscheidung.

Seit mehr als 50 Jahren eine gute Adresse für innovative Produktideen und Qualität 'made in Germany': das PALUX Werk in Bad Mergentheim.



Bei PALUX sind Sie nicht nur von Anfang an gut beraten – hier steht man Ihnen auch in der Praxis mit Rat und Tat zur Seite:

■ Unsere Mitarbeiter und Partner sind erfahrene, mit allen **Küchenabläufen bestens vertraute Praktiker**, die die spezifischen Besonderheiten unterschiedlichster Zielgruppen bei Beratung, Planung und Konzeption exakt berücksichtigen.

■ Neben seinen hochwertigen Produkten besticht PALUX insbesondere durch sein umfassendes **System-Know-how und seine Contracting Excellence** in der Planung und Ausführung des Projektes – **wir begleiten Ihre neue Küche von A – Z!**

Bei einer PALUX-Küche ist alles wie aus einem Guss und die Arbeit macht so richtig Spaß!



Unser Service ist garantiert rund um die Uhr für Sie da! Durch unser dichtes Service-Netz ist immer ein PALUX-Mitarbeiter ganz in Ihrer Nähe.

Die schnelle PALUX Service-Hotline: 01 80 / 2 32 36 26



Ihr PALUX-Partner:

PALUX Aktiengesellschaft
Wilhelm-Frank-Straße 36
97980 Bad Mergentheim
Germany
Telefon: +49 (0) 79 31/55-0
Telefax: +49 (0) 79 31/55-88 600
Internet: www.palux.de
E-Mail: info@palux.de

KÜCHEN MIT KONZEPT

